



**MANUAL DE INSTRUCCIONES
FREIDORA SIN ACEITE
FRD-4910A**



ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.

Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: info@premiermundo.com



ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	2
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD	3
RECOMENDACIONES	3
APAGADO AUTOMÁTICO	3
ANTES DE USAR POR VEZ PRIMERA	3
PREPARACIÓN	4
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN	4
AJUSTES	6
PAPAS FRITAS CASERAS	8
LIMPIEZA	8
ALMACENAMIENTO	8
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	9

	PRECAUCIÓN RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA	
Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.		
	Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.	
	Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.	

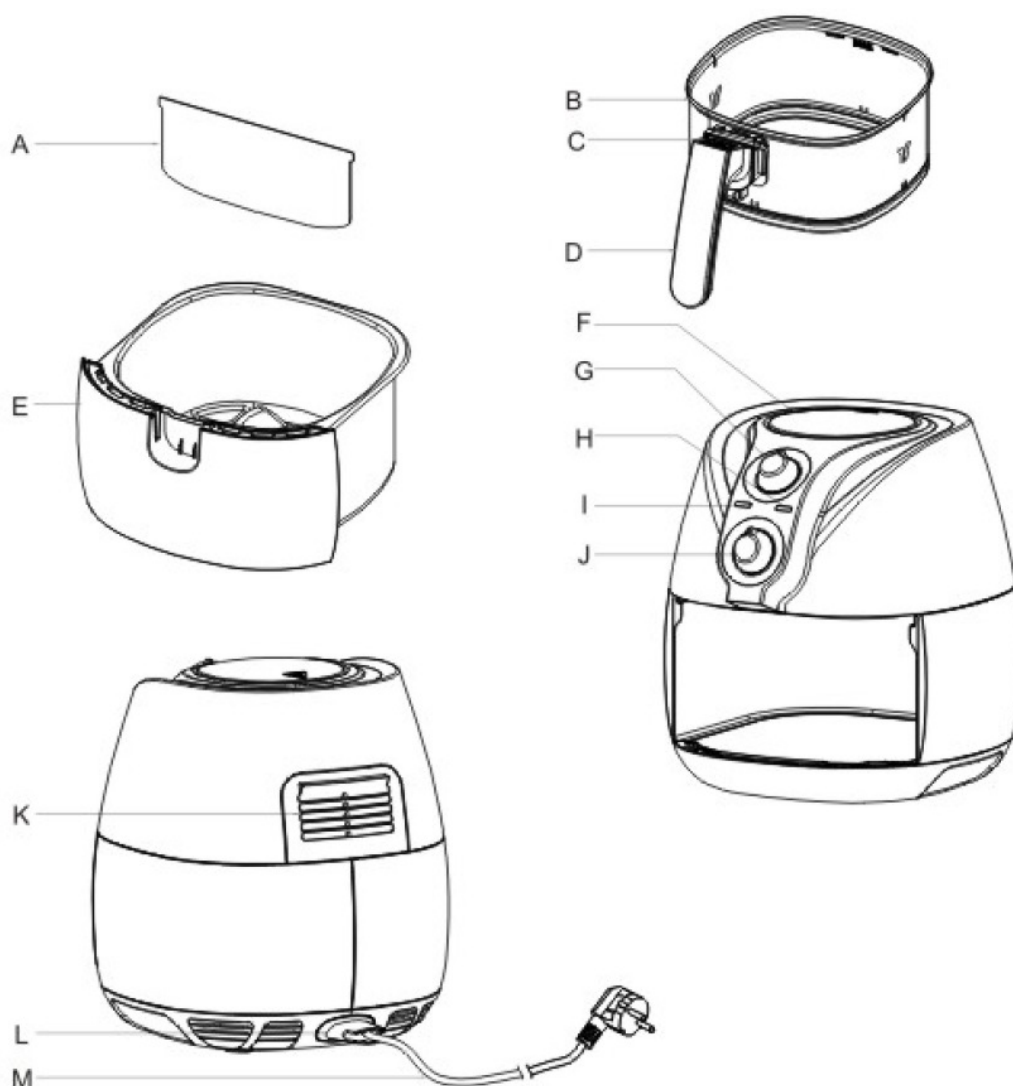
LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

DESCRIPCIÓN



- A. Separador
- B. Canasta
- C. Botón de liberación de canasta
- D. Manija de la canasta
- E. Bandeja
- F. Entrada de aire
- G. Control de temperatura
- H. Indicador de control de temperatura
- I. Indicador de tiempo
- J. Botones de tiempo
- K. Rejillas de ventilación
- L. Caja de almacenamiento de cable de poder
- M. Cable de poder

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No introduzca la unidad, la cual contiene componentes eléctricos y elementos de calefacción, en agua u otros líquidos.
- No permita que el agua entre a la unidad con el fin de evitar el riesgo de choque eléctrico.
- Coloque los ingredientes que se van a freír en la canasta, para evitar que entren en contacto con los elementos de calefacción.
- No cubra las entradas y salidas de aire cuando la unidad esté funcionando.
- No llene la unidad con aceite para evitar el riesgo de incendio.
- No toque la parte interior de la unidad mientras esté funcionando.
- Verifique que el voltaje de la unidad corresponde con el del área donde la va a conectar.
- No utilice la unidad si observa que el cable de poder o el enchufe están dañados de alguna manera.
- El cable de poder no debe entrar en contacto con superficies calientes.
- No conecte el cable de poder con las manos mojadas.
- No utilice un temporizador externo con la unidad.
- Mantenga la unidad fuera del alcance de los niños.
- Mantenga una distancia libre alrededor de la unidad de al menos 10 cm.
- No utilice la unidad para un propósito diferente al que fue diseñada.
- Cuando esté utilizando la unidad, se libera vapor caliente a través de las salidas de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia razonable para evitar quemarse con el vapor. También tenga precaución con el vapor cuando retire la bandeja freidora.
- Utilice guantes para manipular la unidad.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico calificado.

RECOMENDACIONES

- Coloque la unidad en posición horizontal sobre una superficie plana y estable.
- La unidad está diseñada para uso en el hogar. No la utilice para otro tipo de establecimientos.
- Desconecte la unidad después de utilizarla.
- Permita que se enfríe al menos 30 minutos antes de limpiarla.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en la unidad salen de color amarillo-dorado en lugar de cafés o negros. Retire las partes quemadas. No fría las papas a una temperatura superior a los 180°C (para minimizar la producción de acrilamida).

APAGADO AUTOMÁTICO

La unidad cuenta con un temporizador. Cuando el tiempo ha llegado a cero, la unidad produce un sonido como una campana y se apaga automáticamente. Para apagar la unidad manualmente, sigue el botón en el sentido contrario a las manecillas del reloj a cero.

ANTES DE USAR POR VEZ PRIMERA

1. Retire todos los materiales de empaque y todas las etiquetas de la unidad.
2. Limpie profundamente la canasta y la bandeja freidora con agua caliente y jabón utilizando una esponja no abrasiva. Seque por completo.

Nota: Esta freidora funciona con aire caliente. No agregue aceite o mantequilla a la bandeja freidora.

PREPARACIÓN

1. Coloque la unidad sobre una superficie plana y estable. No la coloque sobre una superficie caliente.
 2. Coloque la canasta en la bandeja freidora adecuadamente.
 3. Hale el cable de poder del compartimiento del cable en la parte inferior de la unidad.
- No agregue aceite ni ningún otro líquido en la unidad.
 - No coloque nada encima de la unidad ya que esto interrumpe el flujo de aire y afecta los resultados de fritura por aire caliente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

1. Conecte el cable de poder al tomacorriente.
 2. Retire la bandeja freidora de la unidad.
 3. Coloque los ingredientes en la canasta. (No llene la canasta más allá del límite indicado como máximo ni exceda la cantidad indicada en la tabla (más adelante en el manual), ya que podría afectar el resultado final de fritura).
- Consejo:** Utilice el separador para separar los ingredientes cuando desee preparar diferentes ingredientes al mismo tiempo. Coloque el separador en la canasta y llene ambos lados de la canasta con los ingredientes. Asegúrese de verificar el tiempo de preparación y la temperatura requerida para los diferentes ingredientes antes de comenzar a prepararlos simultáneamente.
4. Coloque la bandeja freidora de nuevo en la unidad. (Nunca utilice la bandeja freidora sin la canasta)
 5. Gire el botón de temperatura al nivel deseado.
 6. Determine el tiempo de preparación para los ingredientes.
 7. Para encender la unidad, gire el temporizador al tiempo de preparación requerido.

Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando la unidad esté fría.

Si lo desea, también puede permitir que la unidad se precaliente sin ingredientes adentro. En este caso, coloque el temporizador para más de 3 minutos y espere a que la luz de calefacción se apague (aproximadamente 3 minutos después). Luego llene la canasta y coloque el temporizador en el tiempo deseado.

- La luz indicadora de encendido y la luz indicadora de calefacción se encienden.
 - El temporizador comienza a contar hacia atrás el tiempo de preparación.
 - Durante el proceso de fritura de aire, la luz indicadora de calefacción se enciende y se apaga cuando el tiempo termina.
 - El exceso de grasa de los ingredientes se recoge en la parte inferior de la bandeja freidora.
8. Algunos ingredientes requieren que se agiten durante el tiempo de preparación. Para hacerlo, retire la bandeja freidora de la unidad con la manija y agite. Coloque de nuevo la bandeja en su posición.

Nota: No presione el botón de liberación de la canasta cuando esté agitando.

Consejo: Para reducir el peso, retire la canasta del sartén y agite la canasta únicamente. Para hacerlo, coloque la sartén fuera de la unidad, colóquela sobre una superficie resistente al calor y presione el botón de liberación de la canasta.

Consejo: Si coloca el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, escuchará la campana del temporizador cuando tenga que agitar los ingredientes. Sin embargo, esto significa que tiene que volver a ajustar el temporizador para el tiempo restante después de agitar.

9. Al escuchar la campana del temporizador el tiempo de preparación establecido ha terminado. Retire la sartén de la unidad y colóquela sobre una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar la unidad manualmente. Para hacerlo, coloque el botón de temperatura en la posición cero (0).

10. Verifique que los ingredientes estén listos. Si aún no lo están, simplemente coloque la bandeja freidora en la unidad y ajuste el temporizador a unos cuantos minutos extra.

11. Para retirar ingredientes pequeños, presione el botón de liberación de la bandeja y levante la canasta de la bandeja freidora.

No coloque la canasta bocabajo si la bandeja freidora aún está unida a ella, ya que el exceso de aceite que se ha recogido en la parte inferior de la bandeja freidora se derramará sobre los ingredientes.

Después de freír, la bandeja freidora y los ingredientes estarán calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes que haya utilizado puede salir vapor de la bandeja freidora.

12. Vacíe la canasta en un recipiente o plato.

Consejo: Para retirar ingredientes largos o frágiles utilice unas pinzas.

13. Cuando un lote de ingredientes esté listo la freidora está lista de inmediato para otro lote.

AJUSTES

La siguiente tabla le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son solo de referencia y pueden variar según los ingredientes que utilice, el tamaño, la forma, al igual que la marca.

También tenga en cuenta que esta tecnología de aire rápido calienta de inmediato el aire dentro de la unidad, al retirar la bandeja freidora brevemente de la unidad mientras se enfría, altera el proceso.

Consejos:

- Los ingredientes más pequeños usualmente requieren menor preparación que los ingredientes grandes.
- Una gran cantidad de ingredientes sólo requiere un poco más de tiempo de preparación, y una cantidad menor un poco menos de tiempo.
- Agitar los ingredientes a mitad de camino del tiempo de preparación, optimiza el resultado final y puede ayudar a prevenir que los ingredientes no se frían de manera uniforme.
- Agregue un poco de aceite a las papas para un resultado final crujiente. Fría sus ingredientes en unos pocos minutos después de agregar el aceite.
- No prepare ingredientes muy grasosos tales como salchichas en la freidora.
- Los bocadillos que se preparan en el horno también pueden prepararse en la freidora.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas es de 500 gramos.
- Utilice masa precocida para preparar los bocadillos rápida y fácilmente. La masa precocida también requiere menos tiempo de preparación que la masa casera.
- También puede utilizar la freidora para recalentar ingredientes. Para hacerlo, coloque la temperatura en 150 °C por hasta 10 minutos.

	Cantidad Mínima y Máxima (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Agitar	Información Adicional
--	--	---------------------	---------------------	--------	--------------------------

Patatas y Papas Fritas

Papas fritas congeladas delgadas	300-700	12-16	200	Agitar	
Papas fritas congeladas gruesas	300-700	12-20	200	Agitar	
Papas fritas caseras (8x8mm)	300-800	18-25	180	Agitar	Agregar ½ cucharadita de aceite
Trozos de papa caseros	300-800	18-22	180	Agitar	Agregar ½ cucharadita de aceite
Cubitos de papa caseros	300-750	12-18	200	Agitar	Agregar ½ cucharadita de aceite
Rosti	250	15-18	180		
Papas al gratin	500	18-22	180		

Carne y Pollo

Filete de carne	100-500	8-22	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Empanadilla de salchicha	100-500	13-15	200		
Palitos	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		

Bocadillos

Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Agitar	Usar listos-para-hornear
Nuggets de pollo congelado	100-500	6-10	200	Agitar	Usar listos-para-hornear
Deditos de pescado congelado	100-400	6-10	200		Usar listos-para-hornear
Queso con pan desmenuzado	100-400	10	200		Usar listos-para-hornear
Verduras rellenas	100-400	10	160		Usar listos-para-hornear

Nota: Agregue 3 minutos al tiempo de preparación cuando la unidad esté fría.

PAPAS FRITAS CASERAS

Para mejores resultados sugerimos que utilice papas fritas precocidas. Si desea preparar papas fritas caseras, estos son los pasos:

1. Pele las papas y córtelas en tiras.
2. Remoje las tiras en un tazón por al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con papel de cocina.
3. Coloque $\frac{1}{2}$ cucharadita de aceite de oliva en un tazón, coloque las tiras encima y mezcle hasta que las tiras estén empapadas con el aceite.
4. Retire las tiras del tazón con sus dedos o un utensilio de cocina de tal forma que el exceso de aceite quede en el tazón. Coloque las tiras en la canasta.

Nota: no voltee el tazón para poner todas las tiras en la canasta de una sola vez, para evitar que el exceso de aceite quede en la parte inferior de la bandeja freidora.

5. Fría las tiras de las papas de acuerdo con las instrucciones.

LIMPIEZA

- Limpie la unidad después de cada uso.
 - La bandeja freidora, la bandeja de horneado, el separador, la canasta y el interior de la unidad tiene superficie anti-adherente. No utilice utensilios de cocina o productos abrasivos para limpiar estas partes, ya que pueden dañar la superficie anti-adherente.
1. Desconecte el cable de poder del tomacorriente y permita que la unidad se enfríe. (Retire la bandeja freidora para permitir que la unidad se enfríe más rápidamente).
 2. Limpie la parte exterior de la unidad con una prenda húmeda.
 3. Limpie la bandeja freidora, el separador y la canasta con agua caliente y un poco de jabón o detergente con una esponja no abrasiva. Puede utilizar líquido desengrasante para retirar cualquier suciedad restante.

Nota: la bandeja freidora, el separador y la canasta se pueden lavar en el lavaplatos.

Consejo: si la suciedad está pegada a la canasta o en la parte inferior de la bandeja freidora llene la bandeja freidora de agua caliente con un poco de líquido para lavar. Coloque la canasta en la bandeja freidora y permita que la bandeja freidora y la canasta se remoje por al menos 10 minutos.

4. Limpie el interior de la unidad con agua caliente y una esponja no abrasiva.
5. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de los alimentos.

ALMACENAMIENTO

1. Desconecte la unidad y permita que se enfríe.
2. Asegúrese de que todas las partes están limpias y secas.
3. Coloque el cable de poder en el compartimiento de almacenamiento.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Esta lista es para ayudarle a resolver problemas simples que pueden presentarse en el uso del producto. Por favor léala y verifique estos puntos antes de solicitar ayuda de personal de servicio técnico autorizado.

PROBLEMA	CAUSA Y SOLUCIÓN
La freidora no funciona	• Verifique que el cable de poder esté conectado. • El temporizador puede estar activo y por lo tanto la unidad sólo se encenderá con el temporizador.
Los ingredientes no están lo suficientemente fritos	• La cantidad de ingredientes puestos en la canasta es muy grande; coloque los ingredientes más pequeños los cuales se fríen mejor. • La temperatura establecida es muy baja; verifique y ajuste la temperatura. • El tiempo de preparación es demasiado corto; verifique y ajuste el temporizador.
Los ingredientes no se fríen uniformemente	• Algunos ingredientes deben ser agitados durante el proceso de preparación; tenga esto en cuenta en la preparación.
Los bocadillos no salen crujientes al terminar	• Puede que haya utilizado bocadillos que deben ser preparados en freidoras tradicionales; utilice bocadillos para hornear o agregue un poco de aceite para resultados más crujientes.
No puedo colocar el sartén en la unidad adecuadamente	• Hay demasiados ingredientes en la canasta; no llene la canasta más allá de la indicación máxima. • Puede que la canasta no esté colocada en la sartén correctamente; presione la canasta hacia abajo en la sartén hasta que escuche un clic. • Puede que la manija de la bandeja esté obstruyendo la sartén; coloque la manija en posición horizontal de tal manera que no sea un obstáculo.

Sale humo blanco de la unidad	• Se están preparando ingredientes grasosos; tenga en cuenta que la temperatura debe ser controlada por debajo de 180 °C cuando coloque ingredientes grasosos en la freidora. • La sartén puede tener aún residuos de ingredientes grasosos de usos anteriores; el humo blanco es causado por la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiarla adecuadamente después de cada uso.
Las papas fritas no están freídas uniformemente	• Puede que no haya empapado correctamente las papas en aceite antes de la preparación; recuerde hacerlo en un tazón por al menos 30 minutos, luego sacarlas y secarlas con papel de cocina. • Puede que no haya utilizado el tipo correcto de papas; utilice papas frescas y asegúrese de que permanecen firmes durante el proceso.
Las papas fritas no están crujientes al terminar	• La textura crujiente de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua en ellas; asegúrese de secar adecuadamente las tiras antes de agregar el aceite; corte las papas en tiras pequeñas y agregue un poco más de aceite para mejores resultados crujientes;